

PATENT APPLICATION #5

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re application of:

Marco FRANCIA

Appln. No.: 09/802,932

Confirmation No.: 7225

Filed: March 12, 2001

For: A FERMENTATION VAT



Group Art Unit: Not yet assigned

Examiner: Not yet assigned

SUBMISSION OF PRIORITY DOCUMENT

Commissioner for Patents
Washington, D.C. 20231

Sir:

Submitted herewith is a certified copy of the priority document on which a claim to priority was made under 35 U.S.C. § 119. The Examiner is respectfully requested to acknowledge receipt of said priority document.

Respectfully submitted,

Robert V. Sloan
Registration No. 22,775

SUGHRUE, MION, ZINN,
MACPEAK & SEAS, PLLC
2100 Pennsylvania Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20037-3213
Telephone: (202) 293-7060
Facsimile: (202) 293-7860

Enclosures: Italy TO2000A000235

Date: June 13, 2001



07/802,932
Filed: 3/12/01
Mod. C.E. - 1-4-7
Inventor: Marco Francia

MINISTERO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

DIREZIONE GENERALE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI



Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per Invenzione Industriale

N. TO2000 A 000235

*Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito*

24 APR. 2001

Roma, li

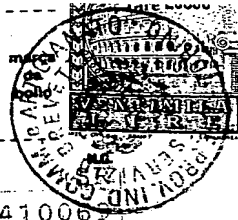
IL DIRETTORE DELLA DIVISIONE

Dr. Paolo Gallucci

Paolo Gallucci

AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA
DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO A



A. RICHIEDENTE (1)

1) Denominazione GIMAR TECNO S.R.L. codice 0181741006
Residenza OCCIMIANO AL
2) Denominazione _____ codice _____
Residenza _____

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome Ing. Paolo RAMBELLI ed altri. cod. fiscale _____
denominazione studio di appartenenza JACOBACCI & PERANI S.p.A.
via Corso Regio Parco n. 27 città TORINO cap. 10152 (prov) TO

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via _____ n. _____ città _____ cap. _____ (prov) _____

D. TITOLO

classe proposta (sez./cl./sc.) _____ gruppo/sottogruppo _____
VASCA DI FERMENTAZIONE

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SÌ ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA _____ N° PROTOCOLLO _____

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome _____
1) FRANCIA MARCO 2) _____
3) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

sezione o organizzazioni _____ tipo di priorità _____ numero di domanda _____ data di deposito _____
1) _____ 2) _____

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data _____ N° Protocollo _____

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

11. es. _____
Doc. 1) ☐ PROV n. pag. _____
Doc. 2) ☒ PROV n. tav. 17
Doc. 3) ☐ RIS _____
Doc. 4) ☒ RIS _____
Doc. 5) ☐ RIS _____
Doc. 6) ☐ RIS _____
Doc. 7) ☐ RIS _____
riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare)
disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare)
lettere d'incarico, procure o riferimento processuale generale
designazione inventore
documenti di priorità con traduzione in italiano
autorizzazione o atto di cessione
nominativo completo del richiedente

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data _____ N° Protocollo _____

12. allegati al versamento, totale lire

COMPIUTO IL 13 03 2000 TRECENTOSESSANTACINQUEMILA -

CONTINUA SUBITO

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SÌ ☐ NO ☒

Ing. Paolo RAMBELLI

N. iscriz. ALBO 435

Un proprio (per gli altri)

JACOBACCI & PERANI S.p.A.

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI

VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA TORINO

L'anno millenovecento Due mila Tredici 00 del mese di Marzo
Il (i) richiedente (i) soprindicato (i) ha (hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, che viene in tal modo registrata per la concessione del brevetto depositato.

L. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE

IL DEPOSITANTE
PAOLO CHIALI



L'UFFICIALE ROGANTE
Enrico Milanesi
V. QUALIFICA FUNZIONARIA

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE

NUMERO DOMANDA

NUMERO BREVETTO

REG. A
TO 2000A 000 235

DATA DI DEPOSITO

DATA DI RILASCIO

13/03/2000

A. RICHIEDENTE (I)

Denominazione

GIMAR TECNO S.R.L.

Residenza

LOCCEMIANO

AL

D. TITOLO

VASCA DI FERMENTAZIONE

Classe proposta (sez./cl./scl/)

(gruppo/sottogruppo)

L. RIASSUNTO

Una vasca di fermentazione a funzionamento automatico per impianti di vinificazione comprende una vasca principale (2) una vasca superiore (4), sovrapposta alla vasca principale, un condotto di rimontaggio (8, 12, 10, 24, 26) atto ad alimentare il liquido sottoposto a fermentazione dalla zona di fondo della vasca principale alla vasca superiore, mezzi per scaricare (16, 14, 18) tale liquido dalla vasca superiore alla vasca principale in modo da irrorare lo strato di vinaccia galleggiante contenuto nella vasca principale e mezzi iniettori (20, 32) associati al condotto di rimontaggio atti ad iniettare nel liquido che fluisce attraverso tale condotto una portata di gas contenente ossigeno, caratterizzata dal fatto che il condotto di rimontaggio presenta una prima apertura di efflusso (24) che alimenta il liquido nella vasca superiore (4) ed una seconda apertura di efflusso (40) che alimenta il liquido all'interno della massa di liquido contenuta nella vasca principale, essendo previsti mezzi valvolari (22) associati al condotto di rimontaggio per alimentare selettivamente il liquido nella vasca superiore o nella vasca principale, o in entrambe attraverso dette aperture di efflusso.



M. DISEGNO

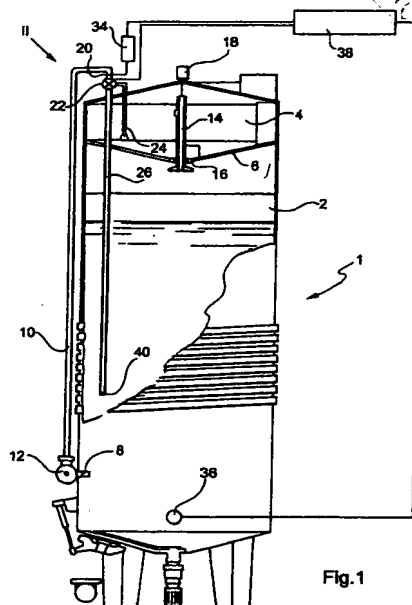


Fig. 1



Descrizione dell'invenzione industriale dal titolo:

"Vasca di fermentazione"

di: GIMAR TECNO S.r.l., nazionalità italiana, Strada
Statale 31, Km. 32,5 Occimiano (ALESSANDRIA)

Inventore designato: Marco FRANZIA

Depositato il: 13 marzo 2000

TO 2000A 000235

* * *

DESCRIZIONE

La presente invenzione si riferisce ad una vasca di fermentazione, particolarmente del tipo a funzionamento automatico per la vinificazione in rosso, comprendente una vasca principale, una vasca superiore sovrapposta alla vasca principale, un condotto di rimontaggio atto ad alimentare il liquido in corso di fermentazione dalla zona di fondo della vasca principale alla vasca superiore, mezzi per scaricare tale liquido dalla vasca superiore alla vasca principale in modo da irrorare lo strato di vinaccia galleggiante contenuto nella vasca principale e mezzi iniettori, associati al condotto di rimontaggio, atti ad iniettare nel liquido che fluisce attraverso tale condotto una portata di gas contenente ossigeno in quantità idonea alla sua ossigenazione.

Nel corso della fermentazione e

particolarmente nella vinificazione in rosso, è nota l'esigenza di provvedere all'ossigenazione del mosto in fasi predeterminate del processo di fermentazione. In particolare, durante la vinificazione in rosso, l'ossigenazione è utile per il metabolismo dei lieviti in quanto facilita l'avviamento della fermentazione favorendo la moltiplicazione della flora microbica ed in quanto evita arresti precoci di fermentazione. Inoltre, l'ossigenazione del mosto permette le reazioni di condensazione tra tannini ed antociani con la formazione di molecole più complesse che conferiscono stabilità al colore. L'ossigenazione inoltre evita la formazione di composti di riduzione sgraditi favorendo lo sviluppo degli aromi varietali.

La domanda di brevetto TO97A000749 a nome della richiedente, descrive una vasca di fermentazione del tipo sopra citato, in cui l'ossigenazione del mosto è effettuata mediante aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel liquido che fluisce nel condotto di rimontaggio; in particolare, il condotto di rimontaggio preleva il liquido dalla zona di fondo della vasca principale e lo alimenta, tramite una pompa, nella vasca

superiore, dalla quale il liquido ossigenato viene periodicamente scaricato nella vasca principale attraverso un otturatore, associato al fondo della vasca superiore, che nella sua posizione aperta determina un getto di irrorazione del cappello di vinacce galleggiante sul mosto/vino contenuto nella vasca principale.

La presente invenzione ha lo scopo di fornire un perfezionamento in relazione alle vasche di fermentazione del tipo sopra citato, atto a conseguire un migliorato processo di fermentazione.

Costituisce quindi oggetto dell'invenzione una vasca di fermentazione avente le caratteristiche enunciate nella parte introduttiva della presente descrizione, caratterizzata dal fatto che il suddetto condotto di rimontaggio presenta una prima apertura di efflusso che alimenta il liquido nella vasca superiore e una seconda apertura di efflusso che alimenta il liquido all'interno della massa di liquido contenuta nella vasca principale, essendo previsti mezzi valvolari, associati al condotto di rimontaggio, per alimentare selettivamente il liquido nella vasca superiore o nella vasca principale attraverso dette aperture di efflusso o in entrambe.



Grazie alle suddette caratteristiche è possibile in fasi predeterminate del processo di fermentazione immettere il flusso di liquido ossigenato selettivamente nella vasca superiore per poi irrorare il cappello di vinacce o alternativamente immettere tale liquido nel cuore della massa di liquido contenuto nella vasca principale, conseguendo in tal modo una migliore ossigenazione della massa di liquido e altri vantaggi che risulteranno più evidenti dalla descrizione dettagliata che segue.

Nei disegni annessi:

- la figura 1, è una vista frontale, parzialmente sezionata di una vasca di fermentazione per impianti di vinificazione secondo il trovato, e
- la figura 2 è un dettaglio ingrandito di figura 1.
- la figura 3 e 4 sono illustrazioni schematiche di una vasca di fermentazione secondo l'invenzione.

Con riferimento ai disegni, con 1 è indicata nel suo insieme una vasca di fermentazione di tipo a funzionamento automatico per impianti di vinificazione comprendente una vasca principale 2, destinata a contenere il prodotto vendemmiale

MACRAGGI & PIANI S.p.A.

pigiato ed una vasca superiore 4 sovrapposta alla vasca principale ed avente un fondo 6. La vasca superiore 4 è provvista di un otturatore 14 che impegna un'apertura centrale 16 del fondo 6; l'otturatore 14 è azionato da un pistone pneumatico o a comando elettrico 18 che è messo in funzione da un temporizzatore programmabile o da un'apposita unità di controllo e comando predisposta per gestire il ciclo operativo di fermentazione.

I mezzi di rimontaggio comprendono un condotto di aspirazione 8, che comunica con la parte inferiore della vasca 2 e un condotto di mandata 10 che alimenta il liquido alla vasca superiore 4, tra i quali è interposta una pompa 12.

Nella forma di attuazione illustrata nei disegni, al tubo di mandata 10 è associato un iniettore 20, illustrato in maggior dettaglio in figura 2, predisposto per iniettare nel liquido che fluisce attraverso il condotto di rimontaggio, una portata di aria ambiente idonea a conseguire un'efficace ossigenazione. A valle dell'iniettore 20, sul condotto di mandata 10, è disposta una valvola 22, comunicante con un condotto 24 che immette il liquido nella vasca superiore 4 e con un condotto 26 atto ad immettere il liquido all'interno

della massa di liquido in fermentazione attraverso un'apertura di efflusso 40.

La valvola 22 può essere una valvola manuale o preferibilmente una valvola automatica servoazionata che può essere comandata da un'unità di controllo e comando predisposta per la gestione del processo di fermentazione.

La valvola 22 è tipicamente una valvola a tre vie predisposta per alimentare il liquido selettivamente nella vasca 4 tramite il condotto 24 o nella vasca 2 tramite il condotto 26, o per chiudere l'alimentazione di liquido attraverso il condotto di rimontaggio. Eventualmente, la valvola 22 può presentare un'ulteriore posizione di apertura in cui alimenta il liquido a entrambe le vasche 2 e 4. Una forma di attuazione preferita dell'iniettore 20 è illustrata in figura 2; tale iniettore comprende un ugello 28, interno al condotto di mandata 10, avente una sezione ristretta 30. In adiacenza alla sezione ristretta 30, il condotto 10 comunica con un condotto 32 per l'aspirazione dell'aria. Al condotto 32 è associata una valvola manuale o servoazionata 34 che intercetta e regola il flusso d'aria aspirato. E' stato riscontrato che ~~un iniettore del tipo descritto in figura 2 consente~~

di ottenere i migliori risultati in termini di portata di aspirazione dell'aria, evitando rischi di intasamento dovuti alla presenza di solidi sospesi nel liquido che fluisce nel condotto di rimontaggio.

Si intende tuttavia che l'invenzione non è in alcun modo da intendersi limitata in relazione al tipo di mezzi iniettori qui illustrati. Potranno infatti essere utilizzati mezzi iniettori di tipo Venturi, come descritti nella domanda di brevetto TO97A000749 a nome della richiedente o qualsiasi tipo di iniettore o eiettore o pompa a getto, atto a provvedere un efficace ossigenazione del liquido nel corso della fase di rimontaggio. Si intende altresì compreso nell'ambito del trovato l'iniezione di ossigeno sia nel condotto di mandata 10, come descritto, sia nel condotto di aspirazione 8 sia tramite un'apertura di aspirazione nella pompa 12. Preferibilmente, l'iniezione di ossigeno è effettuata a monte dei mezzi valvolari 22.

Analogamente quantunque nel disegno illustrato il condotto 26 sia realizzato in forma di tubo pescante, immerso nel liquido contenuto nella vasca interiore 2, si intende che dell'invenzione non è vincolata a tale forma di realizzazione. Ad esempio, l'immissione del liquido nella vasca

inferiore 2 potrà essere realizzata mediante una tubazione che si inserisce lateralmente nella vasca, ad esempio illustrato schematicamente nelle figure 3 e 4; si intende naturalmente, in relazione agli schemi di figura 3 e 4, che i mezzi iniettori, indicati con 20, dovranno essere disposti nel condotto di rimontaggio.

Preferibilmente, la vasca di fermentazione comprende mezzi sensori 36, atti a monitorare nella massa di liquido in fermentazione un parametro indicativo dello stato di avanzamento della fermentazione o del livello di ossigenazione e ad emettere un segnale rappresentativo di detto parametro che è alimentato ad un'unità di controllo e comando 38, predisposta per azionare in apertura e chiusura i mezzi valvolari 34 associati all'iniettore, in funzione del segnale ricevuto dai mezzi sensori. Tale parametro indicativo dello stato di avanzamento della fermentazione può essere la densità del liquido o un misuratore di potenziale Redox, che dà misura del livello di ossidazione del mezzo liquido. L'unità di controllo e comando 38 può essere parte dell'unità generale di controllo che esercita il controllo del ciclo di vinificazione, includente funzioni di controllo di temperatura, di



AGGIUNTA PER IL 20/11

attivazione delle fasi di rimontaggio e delle fasi di scarico del liquido dalla vasca superiore alla vasca inferiore, nonché il comando dell'elettrovalvola 22.

Le caratteristiche costruttive oggetto della vasca di fermentazione secondo l'invenzione consentono di migliorare sotto vari aspetti l'efficienza del processo di fermentazione. Inizialmente, nelle prime fasi del ciclo di funzionamento, la vasca principale è riempita fino ad un livello predeterminato di prodotto vendemmiale pigiato; nella zona superiore della vasca si viene a formare il cosiddetto "cappello" di vinaccia. In tali fasi iniziali, la vasca di fermentazione secondo l'invenzione consente di avviare cicli di rimontaggio in cui il liquido viene prelevato dal fondo della vasca 2, ossigenato mediante aspirazione di aria ambiente e poi reimmesso nella vasca principale tramite il condotto 26 che sbocca nel cuore della massa di liquido. E' stato riscontrato che tale operazione genera un vantaggioso effetto di flottazione che comporta una separazione più rapida del cappello di vinaccia. La turbolenza generata dall'immissione di flusso di liquido ossigenato nella massa di liquido migliora sostanzialmente la

resa di ossigenazione e consegue inoltre un effetto di strippaggio dell'anidride carbonica che incomincia a svilupparsi dalla massa in fermentazione.

Grazie alla più rapida formazione del cappello si può dare avvio più rapidamente alla serie di cicli iniziali di rimontaggio, inizialmente con ossigenazione, ove la valvola 22 viene messa in comunicazione con il condotto 24, per scaricare il liquido ossigenato nella vasca superiore 4. In tali cicli iniziali di rimontaggio, il liquido introdotto nella vasca superiore 4, viene scaricato attraverso l'apertura 16, con otturatore 14 aperto, per formare un getto di irrorazione del cappello. A tale operazione può seguire un periodo di macerazione, senza ossigenazione, nel corso del quale potranno essere effettuati i cicli di rimontaggio e irrorazione del cappello necessari mantenendo chiusa la valvola 34 che intercetta il condotto di aspirazione 32 dell'iniettore 28. Ulteriori fasi di ossigenazione del mosto possono essere effettuate a discrezione del tecnico enologo nelle fasi di fermentazione tumultuosa e nelle fasi finali.

E' inoltre vantaggioso attuare ulteriori operazioni di ossigenazione, con immissione del

flusso di liquido ossigenato attraverso il condotto 26 nel cuore della massa contenuta della vasca principale, al termine del processo di fermentazione quando viene meno l'effetto di separazione del cappello generato dall'anidride carbonica che si sviluppa. In queste condizioni, l'immissione di un flusso ossigenato di liquido tramite il condotto 26 consente di risospendere il cappello per effetto di flottazione facilitando così l'operazione di svinatura e conseguendo altresì una migliore resa in mosto fiore.

In generale, l'operazione di ossigenazione, effettuata con immissione del liquido ossigenato nel cuore della massa di liquido contenuta nella vasca principale 2, consente di migliorare sostanzialmente la resa di ossigenazione aumentando la percentuale di ossigeno contenuto nell'aria aspirata che viene ad essere disciolto nella massa del mosto, rispetto a quando il condotto di rimontaggio alimenta il liquido stesso nella vasca superiore 4.

In vista delle caratteristiche operative sopra descritte e dei vantaggi che ne conseguono, costituisce altresì oggetto dell'invenzione un procedimento di fermentazione, particolarmente di vinificazione in rosso, condotto in una vasca di



fermentazione avente le caratteristiche enunciate nella descrizione che precede e nelle rivendicazioni che seguono, comprendente le operazioni di:

- effettuare cicli di ossigenazione del liquido contenuto nella vasca principale mediante prelievo di tale liquido dal fondo di detta vasca e aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel flusso di liquido prelevato con reimmissione del liquido ossigenato nella massa di liquido contenuto nella vasca principale e

- cicli di ossigenazione del liquido contenuto nelle vasca principale mediante prelievo di tale liquido dal fondo di detta vasca e aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel flusso di liquido prelevato e reimmissione del liquido ossigenato nella vasca superiore e successivo scarico di tale liquido da detta vasca superiore alla vasca principale con irrorazione del cappello di vinaccia galleggiante sul liquido ivi contenuto.

Si intende che l'effettuazione di tali operazioni può essere programmata dall'operatore mediante programmazione dell'unità di controllo e comando che gestisce il funzionamento automatico della vasca di fermentazione.

RIVENDICAZIONI

1. Vasca di fermentazione a funzionamento automatico per impianti di vinificazione comprendente una vasca principale (2) una vasca superiore (4), sovrapposta alla vasca principale, un condotto di rimontaggio (8, 12, 10, 24, 26) atto ad alimentare il liquido sottoposto a fermentazione dalla zona di fondo della vasca principale alla vasca superiore, mezzi per scaricare (16, 14, 18) tale liquido dalla vasca superiore alla vasca principale in modo da irrorare lo strato di vinaccia galleggiante contenuto nella vasca principale e mezzi iniettori (20, 32) associati al condotto di rimontaggio atti ad iniettare nel liquido che fluisce attraverso tale condotto una portata di gas contenente ossigeno, caratterizzata dal fatto che il condotto di rimontaggio presenta una prima apertura di efflusso (24) che alimenta il liquido nella vasca superiore (4) ed una seconda apertura di efflusso (40) che alimenta il liquido all'interno della massa di liquido contenuta nella vasca principale, essendo previsti mezzi valvolari (22) associati al condotto di rimontaggio per alimentare selettivamente il liquido nella vasca superiore o nella vasca principale, o in entrambe attraverso dette aperture

di efflusso.

2. Vasca di fermentazione secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto che detti mezzi iniettori (28, 32) sono disposti sul condotto di rimontaggio a monte di detti mezzi valvolari (22) e comprendono un ugello (28) con un'apertura ristretta (30) e un condotto laterale (32), adiacente alla bocca di detto ugello per l'aspirazione di aria ambiente, essendo previsti mezzi valvolari (4) atti ad intercettare il flusso d'aspirazione d'aria attraverso detto condotto di aspirazione (32).

3. Vasca di fermentazione secondo la rivendicazione 1 o 2, caratterizzata dal fatto che comprende un'unità di controllo e comando (38) che coopera con detti mezzi valvolari (22), associati al condotto di rimontaggio e predisposta per effettuare:

- cicli di ossigenazione del liquido contenuto nella vasca principale (2) mediante prelievo del liquido dal fondo di detta vasca e aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel flusso di liquido prelevato e reimmissione del liquido ossigenato nella massa di liquido contenuto nella vasca principale, e

- cicli di ossigenazione del liquido contenuto nella vasca principale (2) mediante prelievo di tale liquido dal fondo di detta vasca e aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel flusso di liquido prelevato e reimmissione del liquido ossigenato nella vasca superiore (4) e scarico di tale liquido dalla vasca superiore alla vasca principale con irrorazione del cappello di vinaccia galleggiante sul mosto.

4. Procedimento di fermentazione, particolarmente di vinificazione in rosso, condotto in una vasca di fermentazione secondo le vinificazioni 1 a 3, caratterizzato dal fatto che comprende le operazione di:


a) effettuare cicli di ossigenazione del liquido contenuto nella vasca principale mediante prelievo di tale liquido dal fondo di detta vasca di aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel flusso di liquido prelevato e reimmissione del liquido ossigenato nella massa di liquido contenuto nella vasca principale e

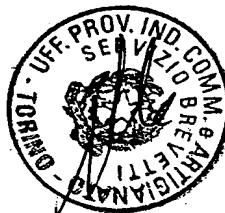
b) cicli di ossigenazione del liquido contenuto nella vasca principale mediante prelievo di tale liquido dal fondo di detta vasca e aspirazione e miscelazione di aria ambiente nel

flusso di liquido prelevato e reimmissione del liquido ossigenato nella vasca superiore e scarico di tale liquido dalla vasca superiore alla vasca principale con irrorazione del cappello di vinaccia galleggiante sul liquido ivi contenuto.

5. Procedimento secondo la rivendicazione 4 in cui detta operazione a) viene effettuata all'inizio del processo di fermentazione e/o al termine del processo di fermentazione per favorire la flottazione e la separazione del cappello di vinaccia.

PER INCARICO


Ing. Paolo RAMBELLI
N. Iscriz. ALBO 435
(In proprio e per gli altri)



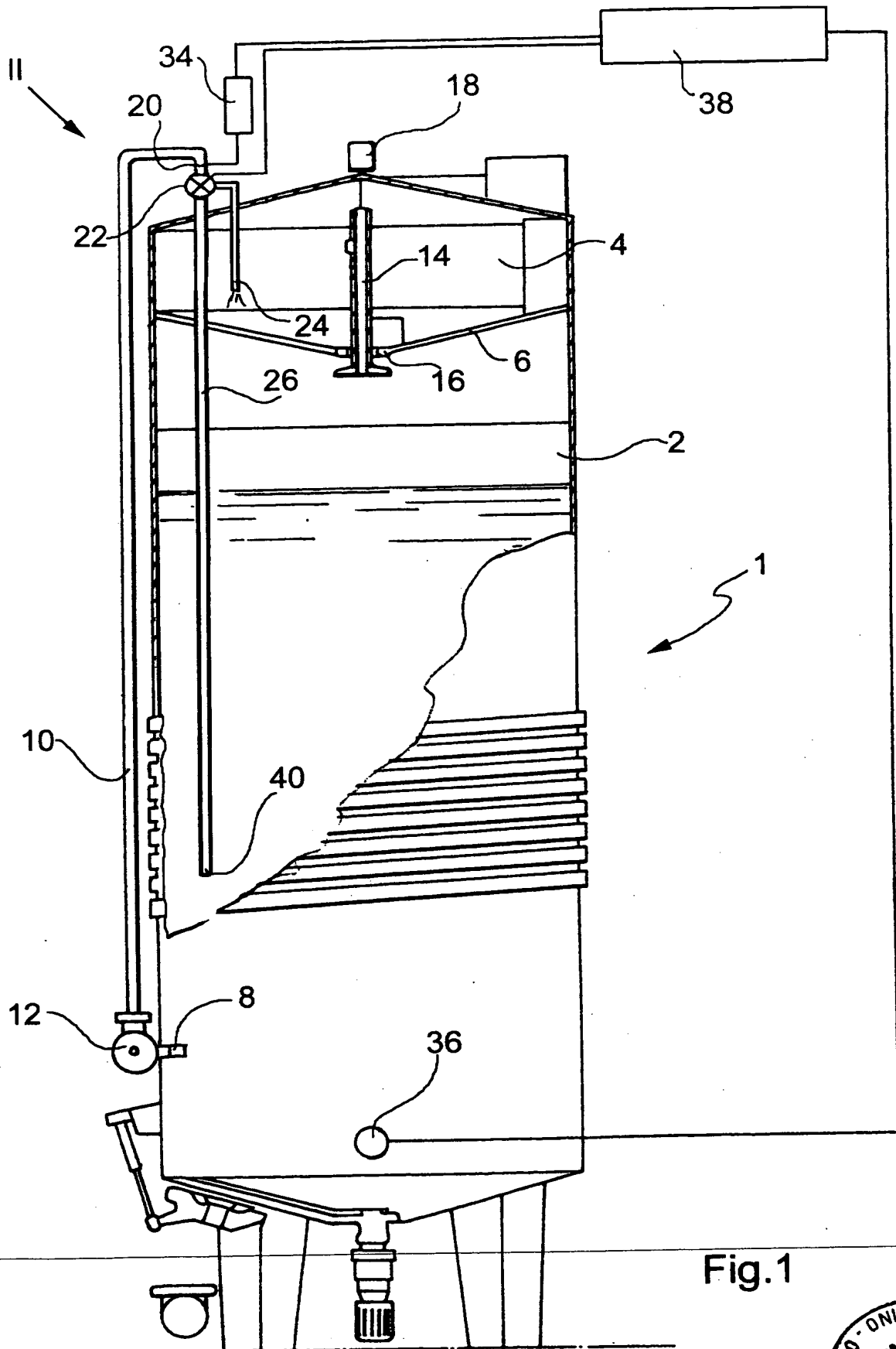


Fig.1

Per incarico di GIMAR TECNO S.R.L.

Ing. Paolo RAMBELLI
N. iscriz. AtBO 435
Ha proprio e per gli altri



Fig.2

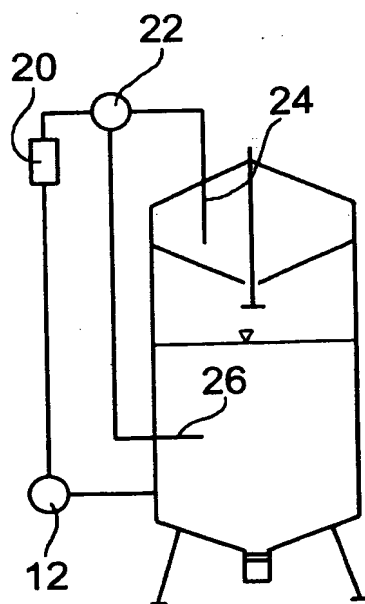
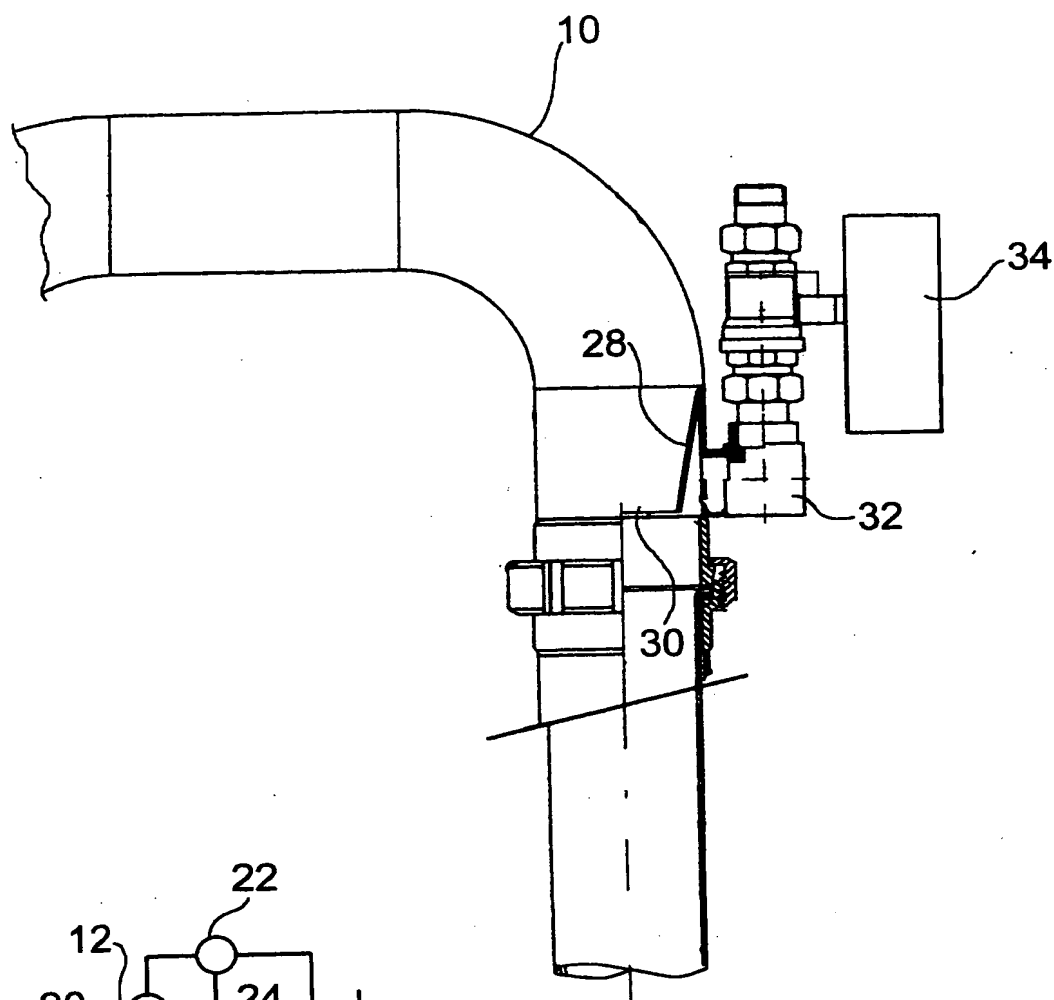


Fig.3

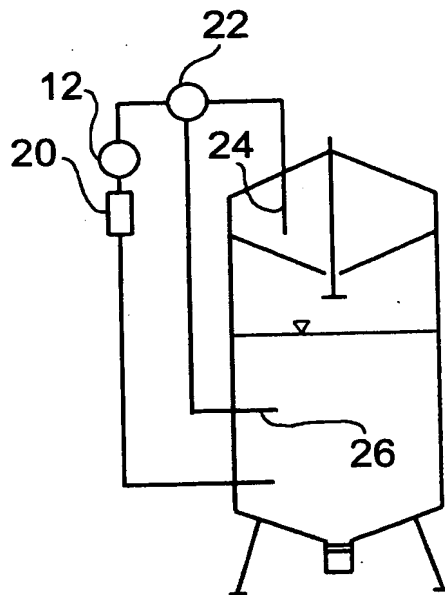


Fig.4

Per incarico di GIMAR TECNO S.R.L.

Ing. Paolo RAMBELLI

N. Iscriz. ALBO 438
fide proprio e per gli altri

